Leon RESTAURANT

SILVESTERMENÜ

Ein genussvoller Jahresausklang

GRUSS AUS DER KÜCHE

Griechischer Joghurt mit mediterranen Aromen

Getrocknete Tomaten, Basilikum, Pinienkerne, Kapern und Oliven, dazu ofenfrisches Pitabrot

1. GANG

Kastaniencremesuppe

Aus gerösteten Edelkastanien, verfeinert mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel und knusprigem Pancetta-Crumble.

2. GANG

Gegrillter Feta auf Birnen-Carpaccio

Hauchdünne, saftige Birnenscheiben mit warmem, cremig gegrilltem Feta. Dazu eine feine Vinaigrette aus Waldhonig und Thymian, abgerundet mit rosa Pfeffer.

3. GANG

Knuspriges Wildfang-Loup-de-Mer-Filet

Auf zartem Blattspinat, begleitet von einer feinen Zitronen-Dill-Sauce und frisch geschnittenem Herzsalat.

ZWISCHENGANG

Zitronensorbet

Hausgemacht, mit frischer Minze und einem Hauch Mastixlikör.

5. GANG

72 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen

Mit mediterranen Kräutern und Granatapfel-Thymian-Sauce, auf Süßkartoffelpüree, dazu wilder Brokkoli.

DESSERT

Johannisbrot-Mousse

Auf Haselnuss-Nougat-Creme, mit Melomakarona-Crumble (grie. Walnuss-Orangen-Zimt Gebäck) und frischem Maracuja-Mango-Sorbet.

84,50 €

Menübeginn 18.00 Uhr – Menüende ca. 22.30 Uhr – Das Restaurant schließt um 23.00 Uhr
Kinder zwischen 6 und 12 Jahren zahen den halben Preis
Vegetaischen Alternative auf Anfrage